





## Día del Párroco en Malvin

En el día de hoy, la Parroquia de Malvin celebra el Día del Párroco, testimoniando en esa forma su adhesión y homenaje al Ilustre Cura Pbro. Joaquín Freyre.

Las condiciones personales de este prestigioso sacerdote de nuestro Clero han sin duda alguna que esta celebración alcance los niveles destacadosísimos.

Se ha programado una Misa y Comunión General a las 8 horas y luego por la tarde en el Salón Parroquial se realizará un acto homenaje a cargo de los niños de la Parroquia.

DE ALGODON ESTAMPADOS  
ROVEDORAS CREACIONES  
OFICINA DE CUEN TENDOS  
DE

**TIENDA**

**EL POLVIRIN**

Ave. 18 DE JULIO 1077

or del Mundo”

A OBRA DE:

**Sheen**

ría “EL QUIJOTE”

paratológicos se celebrarán ocho ac-  
los en otros tantos lugares de la  
Parroquia, donde hará uso de la  
música” (P. Juan C. Monte-  
muño S.D.B.).

El día 10 se celebrará la festi-  
vidad de la Eucaristía. A las  
10.30 hrs. Misa campal de Comunión  
general en el lugar donde se

construcción, donde se im-  
la Bendición con S.D.M.

Misa de Navidad... Com-  
tradición en la parroquia.  
21 a las 24 horas se celebra  
Misa de Año Nuevo. En la  
espera que el número de  
miembros sea el mayor posible.

han quedado conformes el Centro Pro-  
tección de Chofres en la siguiente  
forma:

**Comisión Directiva.** — Presidente,  
Sr. Santiago Ceballos; vice-presi-  
dente, Anello B. Gonzalez; secre-  
tario, Sr. Oscar V. Purdum; y  
secretario, Luis López Moramón.

**REGALOS ÚTILES**

Juegos de 12 m. b. y 8 m. b. almos-  
nos; 12 m. b. y 8 m. b. con contu-  
res; canastos para excursion-  
tes; 12 m. b. y 8 m. b. con al-  
mosnos; 12 m. b. y 8 m. b. con  
para muñecas, sillitas.

**VISITENOS**

**La Casa del Mimbre**

**LISTA NÚM. Y CIA.**

Fabricantes

**URUGUAY D. Tel. 90168**

[illegible]

El mundo entero se agita por la campaña que se está haciendo en los Estados Unidos para conseguir la liberación de los prisioneros de guerra japoneses. En la ciudad de Nueva York, se ha organizado una gran manifestación que tendrá lugar el próximo día 15 de mayo. En la misma ciudad, se ha organizado una gran campaña de recolección de fondos para la liberación de los prisioneros de guerra japoneses. En la ciudad de Nueva York, se ha organizado una gran manifestación que tendrá lugar el próximo día 15 de mayo. En la misma ciudad, se ha organizado una gran campaña de recolección de fondos para la liberación de los prisioneros de guerra japoneses.



[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]



















Cuando los niños duerman y las personas mayores se hayan ido, cuando sea todo si-

A María he de pedirle que guarde mi corazón para que con él juegue a través de todo el año, su Niño que es mi Dios.

## MODO DE FESTEJAR LA NAVIDAD

Para que haya Navidad cristiana hay que subordinar lo exterior a lo interno, los regalos, el nacimiento, etc. tienen que ser una necesidad de manifestar la alegría que provoca en nosotros el nacimiento de Cristo, por lo tanto nuestra fiesta no se puede

Es curioso comprobar como ya en el año 342 se advierte en los grabados sobre el Nacimiento, al asno y al buey y se piensa que su presencia tuvo origen en los evangelios apócrifos, que hablan del asno y del buey en las palabras del profeta



Las ventas con que se adorna el árbol de Navidad simbolizan la luz que Cristo vino a traer a la tierra.

"Era la medianoche, dice Fray Luis de Granada, era la Medianoche más clara que el mediodía, cuando todas las cosas se reparan del trabajo, y gozan del silencio y quietud, y acabada la oración de la Virgen Santísima, comenzaron los cielos a estallar miel."

Son días de milagro, de  
maravilla. Por eso a su mo-

endulzado para anunciar que había nacido Aquel que en la Eucaristía sería el Pan bajado del cielo que endulzaría nuestros días.

Porque nació en un establo,  
sobre la dorada y áspera pa-  
ja de un pesebre. Porque tam-  
bién El quiso nacer pobre y  
no hubo plata, ni hilos, ni  
crisales para celebrar el  
acontecimiento. Porque El nos  
vino aquí, en un suburbio, en  
ese cinturón de espinas que  
corona de amargura, doloro-  
samente, el corazón de la ciu-  
dad. En el barro y el frío, en  
el silencio y la obscuridad...

Recuerde que Cristo nació también para los pobres, los tristes, los resentidos y olvidados. Y cuando pase con los suyos en paz y gracia de Dios, la noche dulcísima de Navidad, recuerde que es Noche de Amor, Noche de Caridad. Noche de Meditación. Piense en los que están doblemente ligados a Cristo por la Redención y la pobreza. Y que haya en su piedad una generosa entrega y una fervorosa oración por los que nacen en barracas y cuevas y por los que, muy lejos, separados por los que llamamos cortina de hierro, están crucificados en el barro y en la soledad.

## A black and white photograph of a large, ornate Victorian-style house. The house features a prominent central tower with a gabled roof and a balcony. There are several windows, some with decorative frames, and a large arched entrance. A group of people, including men, women, and children, are standing in front of the house. The scene is set outdoors with trees and a lawn.

[illegible]

En el Zafiro Room del Victoria Plaza Hotel tuvo lugar en la semana que transcurrió, una conferencia del poeta y literato Ernesto Pinto. En esta oportunidad desarrolló brillantemente el tema: "Una visita a la ciudad de Oviotto". Una selecta concurrencia participó de esta reunión que originó una destacada nota social. Vimos en esa oportunidad una de las

**Joselina Estrada Villegas de Del Castillo:** lució un elegante sacón en gros negro con amplias mangas de línea muy moderna; original sombrero en gasa estampada predominando el color lacre; tul verde a la cara.

**Joselina Requena de Brum:** de sole sauvage gris plomo con motas blancas, pollera justa con gracioso movimiento hacia un costado, couryette de minoches blan-



Los elegantes salones de la Embajada Británica fueron marco de una brillante nota social con motivo de la recepción que ofrecieron el Sr. Embajador de ese país y la Sra. de Linngerman. Los vemos en esta nota acompañados por el Presidente del Consejo de Gobierno Dn. Andrés Martínez Trueba y un grupo de altas autoridades nacionales.

**E**L casamiento de la Srta. Margarita Cabella Migone con el Sr. Claudio William Ramírez constituyó una lucida nota social. Vistió para esta oportunidad un elegante modelo realizado en oro, con un collar de

bajado en alfombras, modelo realizado en organza natural con el corsage tragulan hacia atrás formando la amplitud necesaria para el vuelo de la falda y se un bonito encaje antiguo y sujeto por un original broche de metal. En la mano llevó un bouquet de agapantos cubierto por un pañuelo de encaje. En la cabeza, un diadema de encaje. Este acontecimiento fué celebrado en casa de la novia en la calle Constituyente, con una recepción a la que concurrieron figuras destacadas de nuestro ambiente social. Los novios recibieron gran cantidad de regalos, telegramas y canastos típicos de los habitantes de la zona, entre otros, los siguientes obsequios: del padre de la novia un magnífico clip de brillantes; de la madre, un collar de perlas; de la abuela, un anillo de nácar y platino; de la Sra. Ángela Migone un collar de perlas; de la tía, un anillo de ébano, nácar y bronce y un precioso abanico de nácar; de la abuela, un collar de platino con una perla; de la señorita Ángela M. Migone un anillo de platino y un anillo de tradición familiar entre las que figuran una medalla de oro del año 1788, una bisabuela paterna de la novia la obsequió con un antiquísimo misal con tapas de plata labrada; el Dr. Pedro Regules y Sra. un botellón de fino cristal; el Sr. Haroldo Giglioli y Sra. dos preciosas bandejas de plata; el regalo colectivo consistió en un reloj de oro, cubierto de flores; el Sr. Alfredo Williman recibió un reloj de oro pick-up; el Sr. Eduardo Borrás un blanco de café; del Sr. Guillermo Williman un juego completo de porcelana de limoges; original mayólica para cerveza de la Sra. Magdalena Gutiérrez de Fossatti.

cas y detalles en raso color plomo. Bonitas alhajas de oro.

**Laura Manini de Ham:** tailleur de hilo color azul Francia de línea clásica; sombrero de pajita blanca ribeteado de pana en el tono del traje.

**Mireya Barreiro de Estrada:** tailleur en faya de seda natural color cognac, bata abotonada con cuello tipo sport, pollera plisée cristal; sombrero de paja negra con ribetes de terciopelo.

**Aída Ferrando de Iraola:** original modelo en seda natural color blue pastel con dibujos blancos, corsage con

escote que terminaba en una bonita alhaja de oro y rubies. Pollera ajustada con un gran recogido a un lado. Sombrero de paja color manteca.

**Elena Canfield de Campomar:** saco de línea amplia con puños de piel de armíño, sombrero negro adornado con detalles de la misma piel.

**Susana Soca:** traje de seda natural imprimé, color champagne, saco negro forrado del mismo color del vestido. Sombrero de pequeñas floritas blancas.

**Elvira Bonavía Ferrando:** traje de chantung color azul piedra con gran cuello de organza color alucema, corvette del mismo material trabajado en forma muy original. Coll-





Lecciones de Cocina  
por Ana Maria

## ¿Que hacemos esta Nochebuena?

### ASPIC DE LENGUA

Ingr.: gelatina, 250 gramos de lengua en tiritas, 3 huevos duros en rodajas, 2 cucharadas de aceitunas en tiritas, 1 taza de arvejas hervidas, 1 lechuga.

Para hacer la gelatina desengrasar bien el caldo colándolo frío por una muselina. Calcular por taza de caldo o líquido 3 hojas de cola de pescado o 1 cucharada de gelatina en polvo y 1 cucharada de vino blanco. Se ablanda la gelatina en un poco de agua fría y disolverla luego con el agua caliente. Enjuagar un molde con agua fría, poner en el fondo una capita como de un centímetro de gelatina aún tibia. Enfriar un ratito. Luego discentir una capa de huevos duros en rodajas, llenando los espacios libres con tiritas de aceitunas. Luego una capa de lengua en tajaditas. Mezclar 1 taza de gelatina tibia con las arvejas y vol-tajaditas. Mezclar la camada de lengua y dejar enfriar un momento. Des-pués otra camada de lengua, por último otra capa como de 1 cen-tímetro de gelatina que aún conservamos al calorito. Poner el timetro de gelatina que aún conservamos al calorito. Poner el endurecido y se puede desmoldar. Una vez desmoldado, adornar con hojas de lechuga y gelatina picadita. Guardar en la heladera hasta servir. Se puede preparar de mañana o el día antes.

### PAVO ASADO

Pelar el pavo y quemar las pelusas como a los pollos. Guar-dar corazón, hígado y mollejas para relleno. Lavar por dentro y por fuera con agua caliente a la que se le agrega 1 cucharada de bicarbonato bien disuelto. Secarlo y untarlo con sal por den-tro. Rellenar el pecho y coser la abertura del cogote, rellenar el cuerpo no llenándolo muy apretado para que el relleno pueda crecer. Cerrar la parte de atrás. Pagar las pa-tas al cuerpo atándolas a la rabadilla. Poner en asadora con la pechuga hacia arriba. Untar el pavo con aceite, sin sal. Cubrirlo con un paño mojado en aceite, cuidando que pecho, patas y las alas estén bien cubiertas. Asar en horno mo-derado hasta que esté tierno. Un pavo de 5 li-bros debe estar alrededor de 2 horas en el horno. Rocíar a menudo con su jugo. Sazonar cuando esté a medio cocer. El pavo se quita 1/2 hora antes de estar pronto para que se termine de dorar. Quitar las cuerdas antes de servirlo.

### RELLENO DE ANANA PARA PAVO

Ingr.: 4 tazas de pan cortado en dados, 3/4 taza de ananá pisado, 1/2 taza de nueces picadas, 1 1/2 cucharita de sal, 1 cucharita de pimientón, un poquito de pimienta, 1/4 taza de manteca, 2 huevos.

Juntar pan, ananá, nueces y sazónar. Derre-tir la manteca, retirar del fuego y añadir los huevos revolviendo ligeramente y agregar a la mezcla de pan sin revolver mucho. Rellenar. Si el ananá es de lata se puede añadir un poco del jugo.

### ENSALADA DE POLLO Y ESPARRAGOS

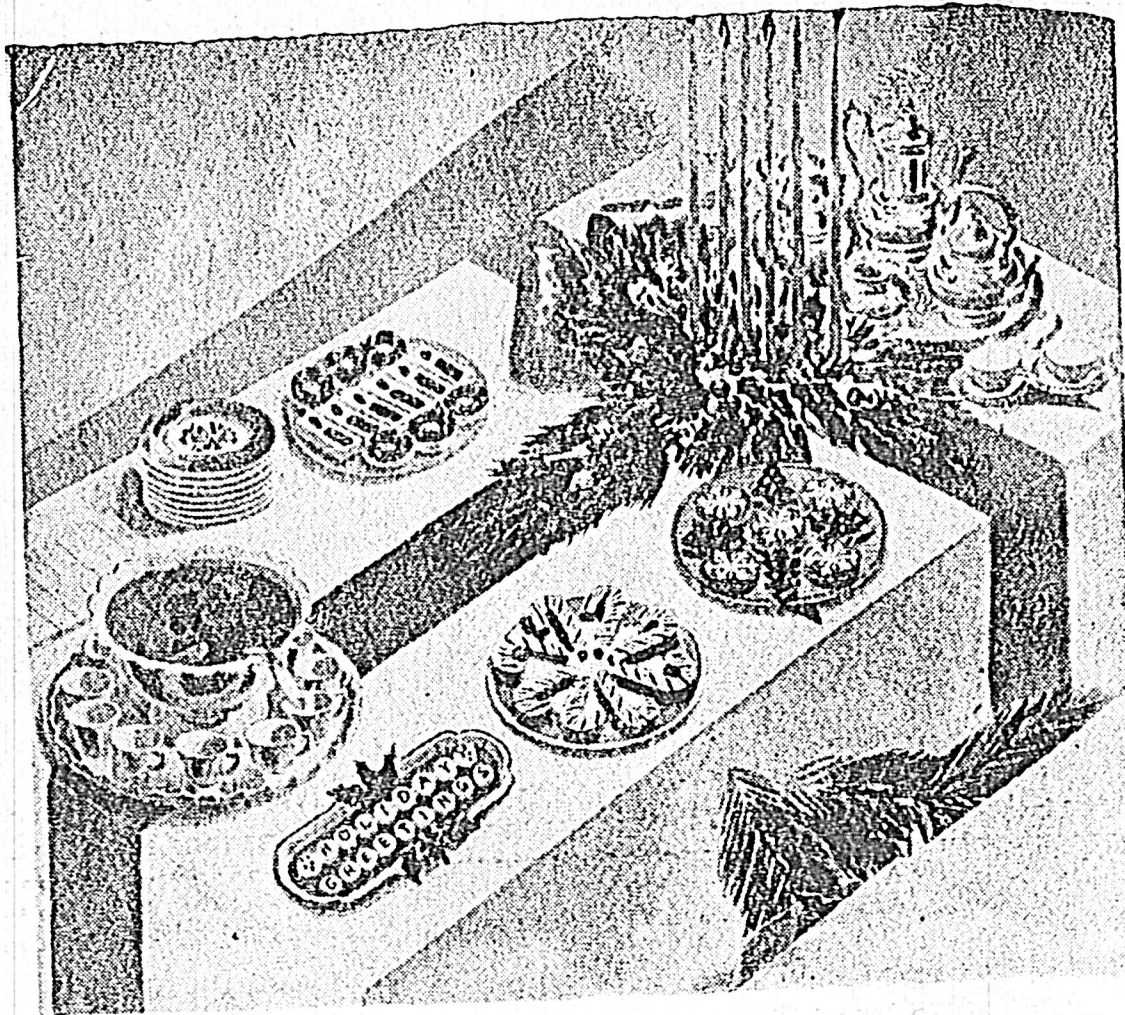
Ingr.: 1 1/2 taza de pollo cocido picado, 1 ta-za de puntas de espárragos, 1 taza de lechuga picada, 3/4 taza de mayonesa.  
Mezclar todo bien, sazónar con sal y vinagre, servir por cucharadas sobre hojas de lechuga arropollada y adornar con nueces partidas al medio.

### FLANCITOS DE OSTRAS

Ingr.: 1 latita de ostras, leche, manteca, yemas de huevo, sal y pimienta.  
Las medidas de este plato dependen de la cantidad de flancitos que se hagan. Medir la le-che en cada moldecito y hervir con un poco de manteca. Sazonar. La yema para cada moldecito, batirlas ligeramente y añadir a la le-che. Saltar las ostras en manteca y añadir al batido. Enmentecar los moldes y cocinar en nor-no regular a baño María. Servir bañados con salsa Bechamel.

### CHAMPAGNE NOEL

Ingr.: Por persona: 1 copa de champagne, 1 cucharada de cognac, 1 cucharada jugo de da-mascos, 1 cucharita jugo de naranja.  
Mezclar bien y servir bien helado en copas de champagne.



El centro de mesa son ramas y piñas de pino. Aguas de pino adornan las sorpresas y peque-ñas velitas rojas forman una nota original. El pavo, el pan dulce, huevos rellenos, ensaladas, aspic, galletitas, etc., son especiales para dejar prontos sobre la mesa.

Antes de salir para Misa de Gallo deje su mesa pronta con los platos fríos a mano y los pla-tos calientes prontos para ca-lentar o dorar.

Sobre mantel blanco adorno con finitos individuales o gran centro de ramas de pino fres-cas y piñas naturales. Guirnal-das harán un lindo marco.

El vino tinto ligeramente en-

## CONSEJOS

tibiado, el champagne o la ci-dra puestas en el balde del hielo.

Coloré el fondant con colo-res vegetales y forme bolitas a las que le pondrá media nuez

de cada lado. Achate otras y do-core con almendras, fruta abri-llantada en tiritas, etc., y adorne con ellas los platos de fru-tas secas.

Pequeños platitos con frutas secas alrededor de la mesa.

Un arbolito en miniatura con sus adornos correspondientes es un lindo centro de mesa.

### GALLETITAS DE NAVIDAD

Ingr.: 1/2 taza manteca o margarina, 1 taza de azúcar, 2 huevos, 1 cucharada de leche, 1/2 cucharita de vainilla, 2 1/2 tazas de harina co-rnida, 2 cucharitas polvos de hornear, 1/4 cucha-rita de sal, 1/2 taza de avellanas.

Batir la manteca a crema, añadir azúcar de a poco batiendo siempre. Agregar los huevos bien batidos, la leche y la vainilla. Cernir juntos ha-rina, sal y polvos de hornear y agregarlos a la preparación. Poner en la heladera. El mejor ha-cer el día antes y dejar toda la noche. Estirar luego la masa (sobre tabla enharinada) bien fi-nita. Cortar las galletitas dándole formas de estrellas, campanas, etc. Quedan muy lindas de-coradas con fondant de colores. Se pueden ha-cer distintas figuras en un cartón, recortarlas y con un cuchillo de punta marcar las galletitas. Adornar con avellanas partidas.

### HELADO PARA NOCHEBUENA

Hacer una receta de helados a la vainilla. Helarlo en un molde redondo y alto que quepa en el sitio de hacer hielo. Retire para eso las cubetas. No olvide de batir la crema durante las 2 o 3 horas de enriamiento, por dos veces. Un ratito antes de servirlo desmoldar tiene que estar bien firme. Puede empujarlo un momen-to en agua caliente para que se desprenda en seguida. Con un cuchillo pasado por agua hir-viendo cortar al medio como si fuera una torta. Rellene con dulce de castañas colado. Bañar con crema Chantilly y salpicar de almendras testa-das.

### PAN DULCE

Ingr.: 1 paquetito levadura de cereales, 3/4 taza de leche tibia, 1 cucharita sal, 1/2 taza ca-saca semillas, 1/2 taza de nueces picadas, 1/2 taza cáscara naranja abrillantada picada, 1/4 taza li-món abrillantado picado, 2 cucharadas piñones picados, 1/2 taza manteca, 1 copita de cognac, 2 cucharadas de agua de azahar, 1/2 taza azú-car, 2 huevos bien batidos, 5 tazas harina cer-nida.

Disuelva la levadura en la leche tibia. Com-bine sal, pasas, nueces, limón, naranja, piñones. Bata a crema manteca y azúcar. Añada los hue-vos y la levadura disuelta, luego las frutas, el cognac y el agua de azahar. Incorpore la har-i-na de a poco y amase bien. Ponga en un bols enmantecado, cubra con paño fino y encima uno de lana y deje leudar al calorito hasta que do-ble su tamaño. Se forman después 2 o 3 bollos se ponen sobre chapas y se cocinan en horno moderado más o menos 1 hora. Antes de poner al horno cortar con una gallette en forma de cruz arriba. Se retira del horno y se colvorea de azúcar impalpable.

Canta

**RAUL LAVALLE**



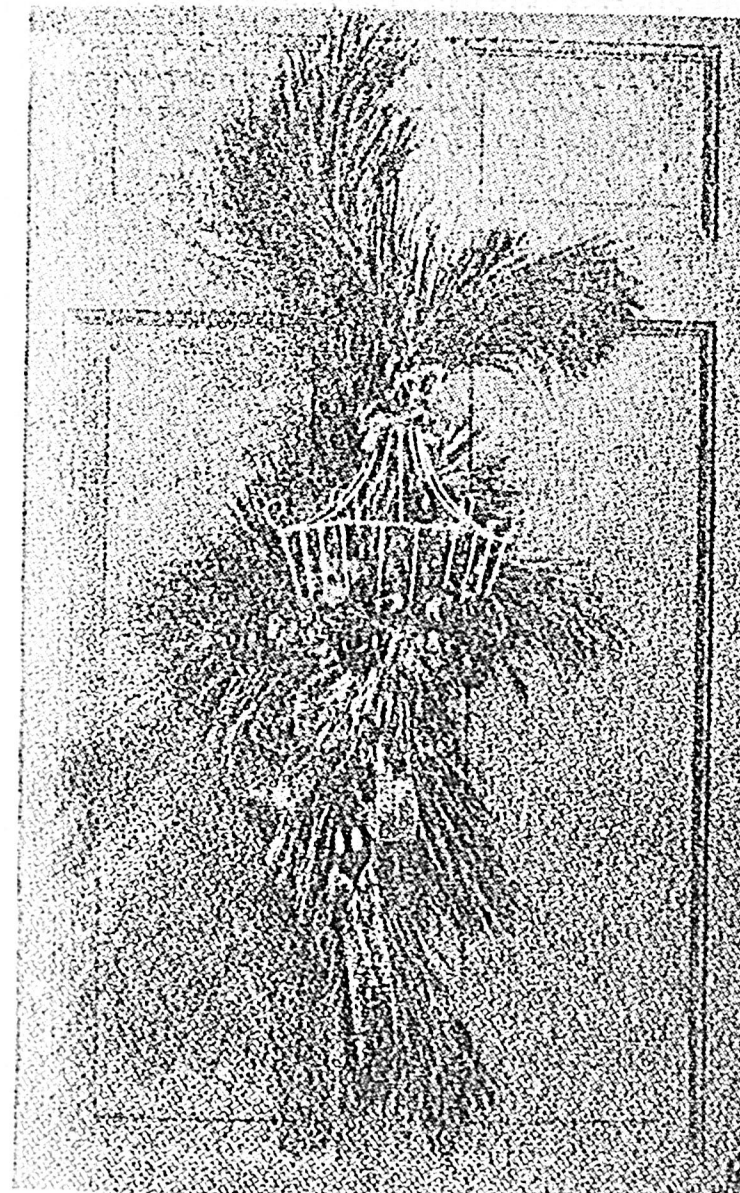
para los amigos de  
**LA CORUÑESA**  
Una tradición en  
**PAN DULCE**

en  
**CX 16 Radio CARVE**  
a las 22.30  
Fonoplatea Palacio Díaz

Desde 1925 en las clásicas fiestas, Pan Dulce de  
"LA CORUÑESA" PARAGUAY 1317 - GARZON 1936

## La Decoración para Navidad

Presentamos hoy algunas ideas de deco-ración apropiadas a estos clásicos días. Con un poco de buen gusto puede darle a su casa el tono de sana alegría que en todo ho-gar cristiano debe reinar.



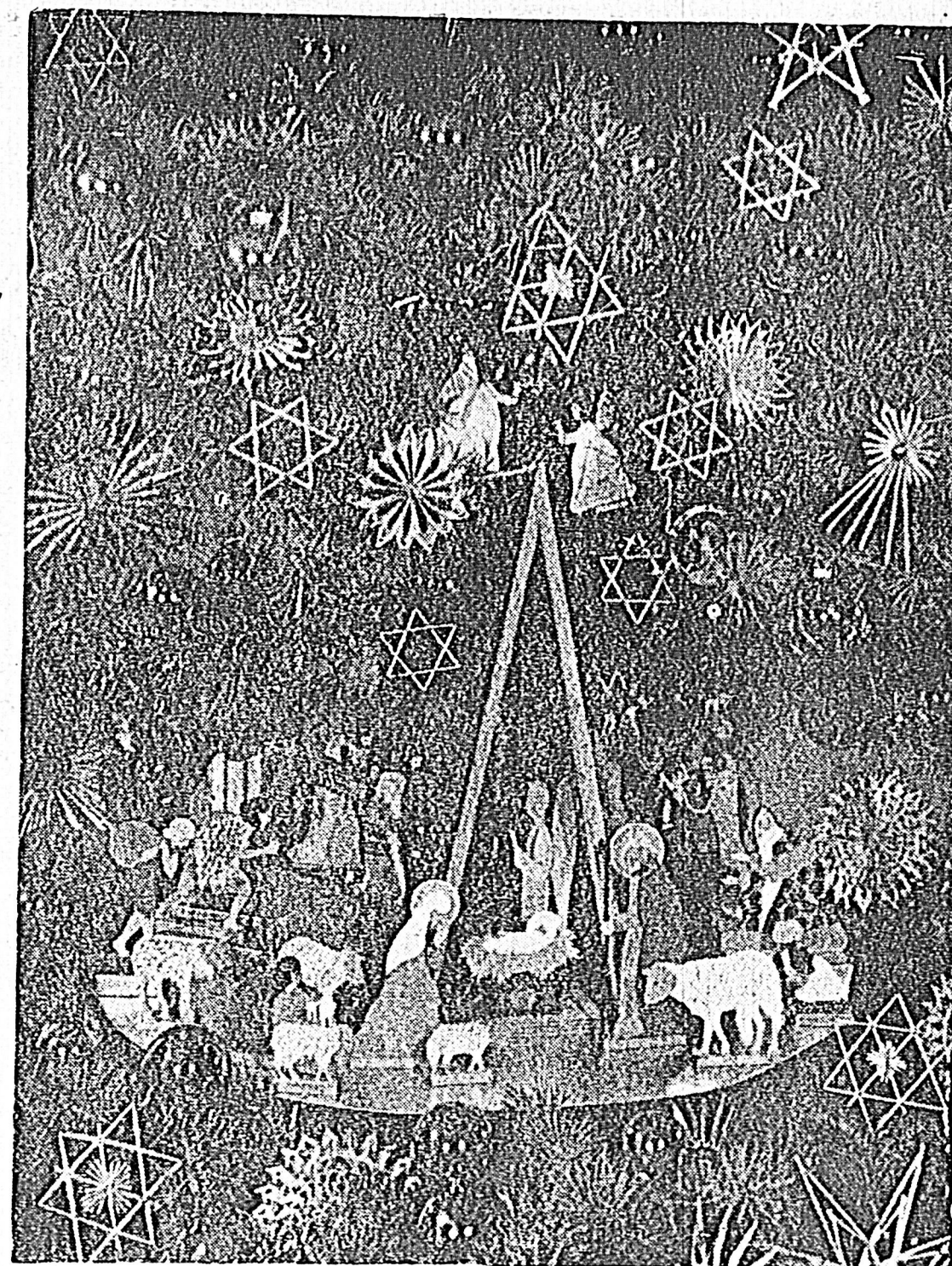
La hermosa costumbre de decorar las puertas en el día de Na-vidad que se estila en Estados Unidos, da una nota de alegría colectiva. La fotografía que reproducimos nos muestra el adorno de una puerta de apartamento. Una larga rama de pino, una jaula, piñas y frutas artificiales unidas con una cinta do-rada producen un hermoso efecto.

**Restauramos  
y modernizamos**

Orfebrería de bronce o cristal con la garantía de nuestra reconocida capa-cidad y una vasta experiencia en el ramo.

SOLITENOS PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO. LLAMANDO AL 83560 O EN MERCEDES 126

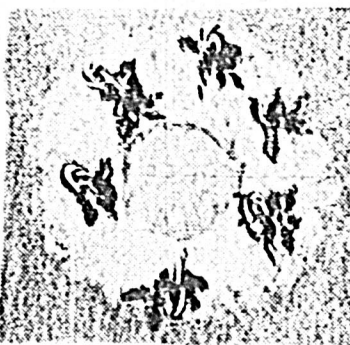
**magliano INTERIORES**



En este hermoso árbol de Navidad se funden las costumbres nórdicas y las la-tinas: el abeto, siempre verde, símbolo de la vivencia de Cristo y el Pesebre donde el Niño Dios da a los hombres su lección de humildad. El Nacimiento, como si fuera un nido, queda suspendido entre las ramas del clásico árbol y le da a este un aspecto hermoso. Su confección es sencilla: hágase una plata-forma circular de madera, de tres cuartos de pulgada, si el árbol tiene de 1,50 a 2 metros el diámetro de la misma debe ser de 50 centímetros y estar unida, en la parte inferior, con dos tirantillos, los que darán mayor rigidez a la pla-taforma: cubra ésta con papel dorado. La gruta en una forma estilizada, es de forma triangular, de 45 cms. de alto. Puede hacerse de madera o de fibra car-ton. Pintela de rojo oscuro y los bordes de rojo claro. En la parte superior del triángulo coloque una luz, para que ilumine al Niño Dios.



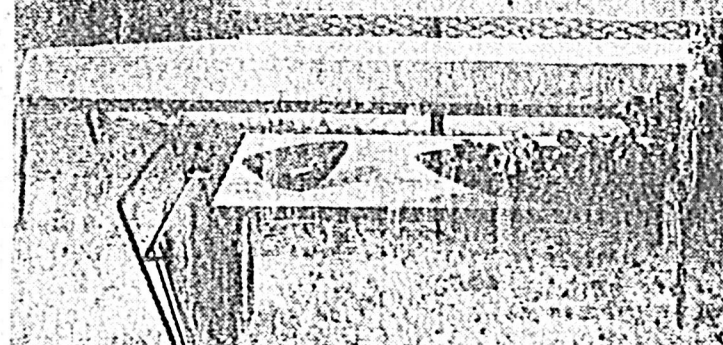
Esta Virgen con el Niño Dios en brazos, rodeada de gran-des hojas verdes y algunas flores al pie, da una nota de ternura, que nos recuerda el verdadero significado de es-tas fiestas.



Esta corona de felicidad es fácil de confeccionar. Sobre un armazón de alambre, re-cubierto con algodón espon-joso, se le agregan hojas de muérdago, y algunas flores.



Una sencilla decoración para un living. - Con solo retirar un cuadro y colocar en su lugar una corona de hojas verdes con flores y frutas artificiales, se da una nota de colorido muy apropiada para este alegre día.



Una sencilla decoración para un living. - Con solo retirar un cuadro y colocar en su lugar una corona de hojas verdes con flores y frutas artificiales, se da una nota de colorido muy apropiada para este alegre día.



**Pág. 7**



Confeccione usted misma los  
juguetes de sus pequeños

## SENCILLO MODELO PARA REALIZAR DOS MUÑECOS

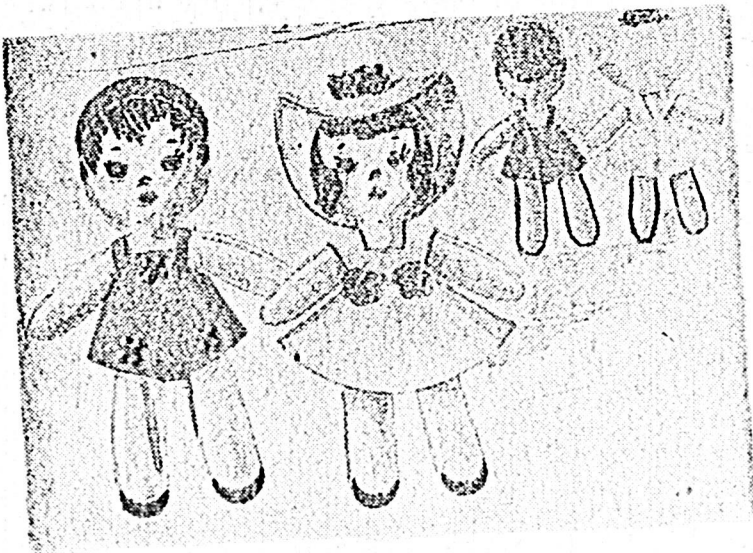
Para confeccionarlos se requiere un trozo de paño lencil o de franela de algodón color rosa pálido.

Para cada muñeco cortar dos veces el modelo. En una de las partes bordar con algodón de zurcir marrón las facciones de la cara (salvo la boca que se hace en rojo) y el extremo inferior de las piernas para figurar los zapatitos.

Se unen ambas partes con punto guante dejando momentáneamente un costado abierto para rellenar. Se rellena con lana o con cualquier otro material apropiado. El cabello se hace con lana color maíz; para el muñeco con puntadas, para la muñeca figurando melenita.

El muñeco lleva boina y mameluco azul, la muñeca sombrero y vestidito color rosa con adorno de flores en celeste.

Por consultas sobre labores en general dirigirse a Miss Mac Nutt, Redacción de "EL BIEN PUBLICO", Ciudadela 1469.



### PARA LOS MAS CHQUITOS

**NARRACIONES FORMATIVAS**  
"Corazon de niña", Ed. Pla Sociedad de San Pablo.  
Bunge y Molino Pico: "Dios y yo", Ed. Poblet.  
D. Rops: "Historia sagrada de los niños", Ed. Aymá.  
"Maravillosa historia de la Santísima Virgen", Ed. Desclee.  
"Habla una vez un niño", Ed. Desclee.  
"Luisito y sus amigos", "Un día de Verita", Ed. Difusión.  
**CUENTOS DE PURA FANTASIA**  
Colección "No querla", Ed. T. G. Rovira. — Colección "Yo soy", Ed. Abri. — Colección "Sigmar", Ed. Cervantes. — Colección "El Chiquilín", Ed. Hyma.

### PARA LOS QUE YA SABEN LEER

(Mayores de 7 años)

**NARRACIONES PIADOSAS**  
"Escenas de la vida de Nuestro Señor", Ed. Oates y Washbourne. — "El nacimiento de Jesús", Ed. Difusión. — "El camino", Ed. Pastorellos de Fátima. — "Maravillosa historia de la Santísima Virgen", Ed. Desclee.  
Bedley y Trevisán: "El largo camino hacia Lo-Ting", "Tomás, el buen ladrón", "El chanchito valioso", "La pequeña Miss Mosses", "El caballito de Nochebuena", Colección cinematográfica "Arriba los corazones", Ed. Santa Catalina.  
**CUENTOS**  
C. Vigil: "La hominilla viajera", "Mista Pepa", "Botón Tolón", "El escarabajo y la moneda de oro" etc. — "Bazar de

Pato Donald", Ed. Hyma. — "Bazar de Mickey", Ed. Hyma. — "El gato con botas", Ed. Clásicos Infantiles. — "Capucina roja", Ed. Clásicos Infantiles. — "La centicenta", Ed. Clásicos Infantiles. — "Pulgarcito", Ed. Clásicos Infantiles. — "P. Coloma: "Raul Pérez", Ed. Clásicos Infantiles.  
Carroll: "Alice en el país de las maravillas", Ed. Clásicos Infantiles. — "Pinocchio", Ed. Clásicos Infantiles.  
Cuento Oriental: "All Babá y los 40 ladrones", Ed. Clásicos Infantiles. — "Aladino y la lámpara maravillosa", Ed. Clásicos Infantiles. — "Simbad el marino", Ed. Clásicos Infantiles.  
Hermanos Grimm: "Blanca Nieves", Ed. Clásicos Infantiles. — "Los cabritos y el lobo", Ed. Clásicos

Infantiles. — "Hansel y Gretel", Ed. Clásicos Infantiles.  
Walt Disney: "Dumbo", Ed. Clásicos Infantiles.  
Saltan: "Bambi".

### PARA LOS MAS TRAVIESOS

(Mayores de 9 años)

**LIBROS FORMATIVOS**  
Colección "Vidas ejemplares", Vida de la Virgen María contada a los niños.  
Serie Petersham: "El libro del hierro y del acero", "El libro del trigo", "El libro del maíz", "El libro del carbón", "Historia del oro".  
F. Alvarez: "Aventurero y apóstol".  
J. C. Moreno: "Aventuras de Mirlo Rev".

P. Cendra: "Lirios y Rocas".  
V. Poucel: "Vida de Jesús".  
O. Wheeler y S. Deucher: "Mozart, el niño prodigio", "Beethoven, el sacrificio de un niño", "Bach: El niño creador", "Schubert", "Haydn".  
**CUENTOS INTERESANTES Y DIVERTIDOS**  
E. Fortún: "Celia en el colegio", "El cuaderno de Celia", "Cuchifritín, el hermano de Celia", "Cuchifritín en casa de su abuelo", "Cuchifritín y sus primos", "Matonkiki y sus hermanas", "Las aventuras de Matonkiki", "Mila, Piolin y el burro".  
Condessa de Segur: "Las travesuras de Sofía", "Las niñas modernas", "Las vacaciones", "Memorias de un año".  
M. Baguer: "El ángel de la familia".

lla", — "Edith y Nora", de flores y la granja de los Tilos", — "Genoveva de Bravante y Roca de Tanemourgo".  
J. Spitz: Heidi.  
B. Lloyd: "El capitán relampago".  
J. Javere: "El tesoro del tesoro perdido".  
J. Spumann: "Bienaventurados los misericordiosos", — "Amad a vuestros enemigos", — "Los nuevos amigos", — "Los buscadores de oro", — "Luchas y coronas", — "Arumugán, el príncipe indio severante".  
J. Svensson: "Una cabalgata peli-grosa", — "Una lucha con los osos polares", — "Nonni y Mani".  
H. Kireht: "Andrésito".  
A. Huonder: "El expósito de Hoa Kong", — "Dos rosas".  
C. Testore: "Los hijos de la primavera".  
C. Mulinos: "Simi, la lebrera".  
J. Augusto: "El nido de churines ches".  
A. Hubiet: "La banda de los cuatros".  
Herge: "El secreto del unicornio", — "El tesoro de Rackham, el rojo".

### PARA MAYORES DE 11 AÑOS

**NARRACIONES FORMATIVAS Y RECREATIVAS**  
Biblioteca de lecturas ejemplares Ed. Excélicer.  
Colección Primavera: Ed. M. Baguer: "Los pequeños artistas", M. C. de la Tuor: "El Evangelio meditado por un niño".  
P. F. Finn: "Tom Playfair", "Percy Winn", "Enrique D.", "Afrontando el peligro", "Claudio Volapio", "El más infeliz afortunado".  
(Continúa en la pag. 6)

Arte en  
Muebles

SAN JOSE 967  
"GALERIAS SAN JOSE"  
Salón 3



FONTANA y BENELLI  
PROYECTAN Y EJECUTAN  
CORTINADOS • REGALOS